

Woche 11 Stellen Sie sich das Menü nach Ihrem Gusto zusammen – Preis nach Gewicht. Wir wünschen Ihnen „e Guete“.

Montag 09.03.2026	Rüeblicrèmesuppe	Penne Carbonara und geriebener Parmesan
Dienstag 10.03.2026	Champignonsuppe	Rindsgeschnetzeltes Burgunder Art Bratkartoffeln und Bohnen
Mittwoch 11.03.2026	Gemüsecrèmesuppe	Adrio an Rahmsauce Spätzli und glasierte Rüebli
Donnerstag 12.03.2026	Süssmaissuppe	Pouletbrust an Thymiansauce Polentamonde und glasierte Schwarzwurzel
Freitag 13.03.2026	Petersiliensuppe	Fischstäbchen (D) an Tartarsauce Trockenreis und Rahmspinat
Samstag 14.03.2026	Broccolisuppe	Überbackene Röstitaler mit Raclette und Tomaten
Sonntag 15.03.2026	Kraftbrühe mit Sherry und Flädli	Kalbsragout an Kräutersauce Safranrisotto und Kefen

**Weitere Köstlichkeiten finden Sie täglich
in unserem Free-Choice-Buffer -
Fleisch oder Fisch, Gemüse und Stärkebeilage
oder ein feines vegetarisches Gericht.**



Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Gerichten.

Fleischdeklaration GRITT Seniorenzentrum: Wenn nichts anderes vermerkt ist, handelt es sich um Schweizer Fleisch. Ausnahmen werden mit dem Herkunftsland bezeichnet. Fleischprodukte aus dem Ausland können mit Hormonen und Antibiotika als Leistungsförderer erzeugt sein.

Fischdeklaration GRITT Seniorenzentrum: Wir beziehen alle Fische aus Nachhaltigem Fang: **ASC** Aquakultur Stewardship Council WWF geprüft und **MSC** Marine Stewardship Council. Fanggebiete oder Herkunftsland der Zucht werden beim Fischgericht deklariert.

Brot und Backwaren: Alle unsere Brot- und Backwaren stammen aus der Schweiz, mit Ausnahme derjenigen, die explizit anders gekennzeichnet sind